

GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE



GEWURZTRAMINER « ÉVIDENCE » 2018 VIN BIOLOGIQUE

Appellation

AOC Alsace

Cépage

100 % Gewurztraminer

Données Techniques

Volume Alcool : 14.41%
Sucres Résiduels : 24.8 g/L
Acide Tartrique : 4.1 g/L

Temps de Garde

5 à 7 ans

Dégustation

Sa robe est claire, cristalline, soulignée de reflets jaunes discrets.
Le nez est intense, très expressif, sur des notes florales (pétales de rose) et finement épicées (cannelle).
La bouche est harmonieuse, douce et épicée. C'est un vin puissant et corsé à la finale longue et persistante.

Accords Mets & Vin

C'est un vin de gastronomie par excellence qui accompagnera à merveille les plats exotiques (cuisine indienne, asiatique, antillaise...), les recettes à base de fruits (canard à l'orange, filet mignon à l'ananas), les poissons fumés, et curry de riz et légumes.

Terroir & Géologie

Raisins issus de notre propre vignoble ; coteaux de Bergheim. Argilo-calcaire.

Le Millésime

A n'en pas douter, ce millésime 2018 restera dans les annales, tant au niveau des conditions climatiques peu communes qui ont rythmé l'année, que du déroulement et de la qualité de la récolte.

Tout au long de l'année, les conditions climatiques furent dantesques ! Au cours des 7 premiers mois, l'Alsace a enregistré l'équivalent d'une année pleine de précipitations, permettant ainsi aux sols de reconstituer leurs réserves en eau. Malgré cela, le cycle végétatif s'est déroulé correctement. Si le débourrement a été plus tardif que les années précédentes, la floraison en revanche, fut très rapide et très en avance (fin mai), soulignant ainsi la précocité du millésime. Mais le plus important fut que, malgré la pluviométrie importante, l'état sanitaire a pu être préservé, soutenu par le 2nd été le plus chaud depuis 1900 ! En effet, l'été 2018 a été marqué par la persistance quasi continue de températures supérieures aux valeurs saisonnières et par une vague de chaleur exceptionnelle qui a concerné l'ensemble du pays du 24 juillet au 8 août.

Les conditions des vendanges ont été absolument exceptionnelles, qualité parfaite et quantité étant au rendez-vous. Les premiers résultats en cave sont très prometteurs : des équilibres très satisfaisants malgré des acidités plus faibles qu'en année moyenne, des vins très aromatiques et fruités, avec de beaux extraits secs.

Nombre de bouteilles produites : 18 000 bouteilles

Dates des vendanges : 2 octobre 2018



+33 (0)3.89.73.22.22

www.gustavelorentz.com



+33 (0)3.89.73.30.49

info@gustavelorentz.com

Viticulteur-Négociant à F.68750 BERGHEIM (Haut-Rhin - France)

S.A.S. G.LORENTZ au capital de 470.000 € - CCP STRASBOURG 133-36 F - N°SIRET 916 720 279 00030 - APE 1102B - R.C. COLMAR B